EXPERT 205

INSTRUCTION MANUAL ***VEGETABLE CUTTING MACHINES***

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy

I

Gentile Cliente

Il Tagliaverdure é stato progettato secondo le **Direttive Macchine 98/37,** per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.
Caratteristiche fondamentali sono la facilita' di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilita' di funzionamento.
I materiali utilizzati, alluminio anodizzato e acciaio inox, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.
Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1678 Macchine tagliaverdure. Specifiche di igiene e sicurezza

EN 60204 Impianto elettrico delle macchine:Parte 1 Regole generali.

EN 1088 Sistemi di interblocco associati a dispositivi di protezione.

EN 954-1 Sicurezza del macchinario - Parti dei sistemi di comando legate alla sicurezza - Principi generali per la progettazione.

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 1935/2004 Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica(EMC).

73/23/CEE Direttiva bassa tensione.

2002/95/CE RoHS- Sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Cordialmente

GB

Dear Customer,

The Vegetable Cutting is manufactured in accordance with the **98/37 Machinery Directive**.
They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture.
Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.
The materials utilized, anodized aluminium and stainless steel, have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.
The regulations applicable to its manufacture are the following:

EN 1678 Vegetable cutting machines- Safety and hygiene requirements.

EN 60204 Electrical equipment of machines- Part 1:General requirements.

EN 1088 Interlocking devices associated with guards.

EN 954-1 Safety of machinery - Safety related parts of control system - General priciples for design.

89/109/EEC Directives for the materials and things destined to come into contact with food.

Rule CE n. 1935/2004 for the materials and things destined to come into contact with food.

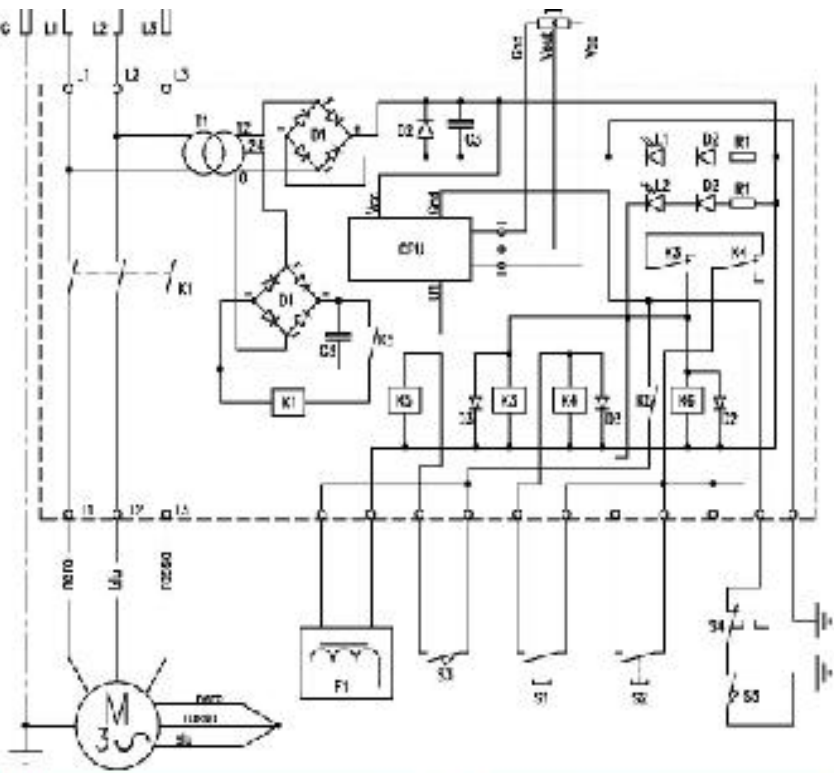
89/336/EEC Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC).

73/23/EEC Directive on low voltage.

2002/95/CE (RoHS - Restriction of Hazardous Substances).

The EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct installation and use of the machine.

We hope that you can make the best use of the performance of our products.

Yours faithfully.

POS.	DESCRIZIONE	POS.	DESCRIZIONE
		C3	CONDENSATORE ELETTROLITICO 47µF 50V
T1	TRASFORMATORE 0-400V/0-12V-24V 15VA	R1	RESISTENZA 1K2 1/2W
M	MOTORE	R2	RESISTENZA 5W 150R
D1	RADDRIZZATORE 2A	K1	MINICONTATTORE 24Vcc
D2	DIODO	K2/K4	RELE' DI COMANDO 12Vcc OMRON
D3	DIODO	K5	RELE' DI COMANDO 12Vcc OMRON
		K6	RELE' DI COMANDO 12Vcc OMRON
L1	LED JAP BIANCO	S1	PULSANTE STOP N.C.
L2	LED MARON BLU	S2	PULSANTE START N.O.
		S3	PROTEZIONE LEVA PRESSAMERCE
		S4	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
		S5	PROTEZIONE COPERCHIO
		S6	TRANSISTORE EFFETTO HALL
		E1	ELETTROMAGNETE

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA
SE 2424	29-07-08	EXPERT 305
TENSIONE: 400V-50Hz		

23 07 08

POS.	DESCRIZIONE	POS.	DESCRIZIONE
		C3	CONDENSATORE ELETTROLITICO 470µF 50V
T1	TRASFORMATORE 0-230V/0-12V 15VA	R1	RESISTENZA 1k2 1/2W
M	MOTORE	R2	RESISTENZA 2W 150K
D1	RADDRIZZATORE 3A	K1/K2	RELE' DI POTENZA 12Vcc OMRON
D2	DIODO	K3/K4	RELE' DI COMANDO 12Vcc OMRON
D3	DIODO	K5	RELE' DI POTENZA 12Vcc OMRON
		K6	RELE' DI COMANDO 12Vcc OMRON
L1	LED LINEA BIANCO	S1	PULSANTE STOP N.O.
L2	LED MARCIA BLU	S2	PULSANTE START N.O.
		S3	PROTEZIONE LEVA PRESSAMERCE
C1	CONDENSATORE 20µF 450V	S4	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
C2	CONDENSATORE 14µF 450V	S5	PROTEZIONE COPERCHIO
		S6	TRANSISTORE EFFETTO HALL
		E1	ELETTROMAGNETE

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA
SE 2413	23-04-08	EXPERT 205
TENSIONE: 230V-50Hz		

Indice

Contents

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.
I componenti dell' imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.
Non disperdere nell'ambiente. Direttiva 2002/96/CE RAEE: Conferire la macchina alla ditta costruttrice, per effettuare lo smaltimento a norma di legge.

Condizioni di fornitura

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all' ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.
Tolta la macchina dall' imballo, in due persone, collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso **pag. 7.**

Elenco componeti:

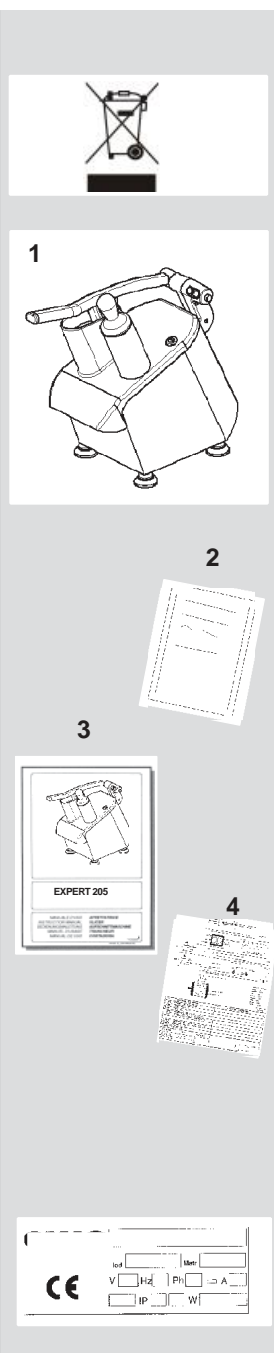
1 Tagliaverdure

2 Dichiarazione **CE** di conformità

3 Manuale d'uso

4 Schema elettrico

Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore**,** citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione**.**

General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging.
The packaging materials (cardboard, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**
Directive 2002/96/CE (DEEE): Rendre la machine au fabricant afin qu'il procède à son élimination selon les normes en vigueur.

Delivery conditions

Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note; in case of error, inform the shipper immediately.
Remove the slicer from the packaging.
The machine must be placed by two operators on a stable base adequate to support its weight **page 7.**

List of components:

1 Vegetables cutter

2 **EC** declaration of conformity

3 Instruction manual

4 Wiring diagram

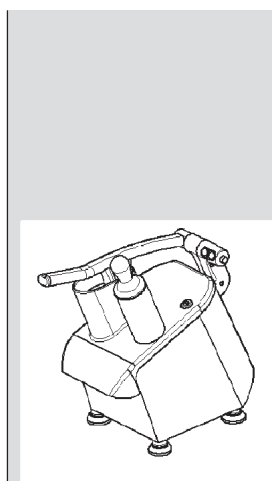
Machine identification

In any communication with the manufacturing company always quote the serial number indicated on the identification label of the machine.

Garanzia

Il fabbricante garantisce, al primo utente, per la durata di sei mesi, l'affettatrice di propria produzione da ogni difetto di costruzione o di montaggio.

Il fabbricante si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.
Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti dal trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina.
Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche,le parti elettriche e le parti soggette a logorio naturale.
La sostituzione gratuita delle parti in garanzia e' subordinato alla visione del pezzo difettoso.
Le spese di trasporto e di trasferta sono a carico di chi richiede il servizio.

Il fabbricante e' esonerato da ogni responsabilita' e obbligazione per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.

Warranty

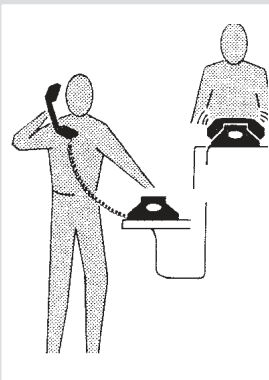
The producer guarantees its slicer to the first user for a period of 6 months against any manufacturing or assembly defect.

The producer wil replace or repair in his factory any part that, in his judgement, turns out to be defective.
Any damage caused by transport, bad use or maintenance, negligence or machine tampering are excluded from repairs under warranty.
External finishing, plastic materials, electric parts and all parts that naturally wear out are excluded from warranty.
The replacement, free of charge, of the parts under warranty is always subject to the visual inspection of the defective parts.
Transport charges are always to be paid by the person who requested the service.

The producer is exonerated from any responsibility or obligation in case of any accident to any person using the machine supplied.

Qualità del lavoro:
Prima di qualunque intervento fermare la macchina.
Se lo scarico dei prodotti si effettua male, verificare che:
- Ll'espulsore sia ben montato
- I prodotti nella vasca di raccolta non ostruiscano l'uscita,
- Non vi sia accumulo di prodotti nella camera di taglio,

Se la qualità del taglio é insufficiente, verificare:
- Il senso di rotazione (antiorario visto da sopra)
- La corretta scelta degli accessori di taglio
- Lo stato degli accessori di taglio
- La scelta della tramoggia,
- L'introduzione dei prodotti nella tramoggia

Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalie indicate, interpellare l'assistenza.

WORK OUALITY
Before carrying out any work, stop the machine.
If the products have not been cleared properly, check that:
- The ejector is fitted correctly.
- The products in the receiving bowl are not blocking the outlet.
- There is not an accumulation of products in the cutting chamber.

If the quality of the cut Is not satisfactory, check:
- The direction of rotation (anti-clockwise viewed from above).
- That the correct cutting equipment has been chosen
- The condition of the cutting equipment
- The choice of the feed hopper.
- The way that the products are in the feed hopper.

In the event of any faulty operation do not hesitate to contact the customer service.

Dischi di taglio (coltello) rotanti e fissi

Discs to cut (knife) revolving and fixed

Italiano	Codice	English
Dischi di taglio rotanti per affettare patate, cipolle, lattuga, cetrioli, cavoli, peperoni, ecc.	E 1 E 2 E 3 E 4 E 6 E 8 E 10	Revolving discs to cut: potatoes, onions, lettuce, cucumbers, kohlrabi, pepper, etc.
Dischi di taglio rotanti con lama a falce per affettare mele, limoni, pomodori, peperoni, mozzarella, ecc.	S 1 S 2 S 5	Revolving discs with scythe knife to cut: apples, lemons, tomatoes, pepper, mozzarella cheese, etc.
Dischi di taglio rotanti per taglio ondulato di patate, barbabietole, carote, cetrioli, ecc.	E 3 OND E 4 OND E 6 OND E 8 OND E 10 OND	Revolving discs for curly cut of potatoes, beetroots, carrots, cucumbers, etc.
Dischi di taglio rotanti per taglio a strisce (Julienne), particolarmente indicati per il taglio di carote e sedano.	H 2,5 - 4 H 6 - 8 H 10	Revolving discs for stir fry cut (Julienne); particularly suitable to cut carrots or celery.
Dischi di taglio rotanti per grattugiare formaggio, noci, pane.	Z 2 Z 3 Z 4 Z 7 V	Grater revolving discs to grate cheese, bread, walnuts, etc.
Dischi di taglio fissi per il taglio a listelli tipo B e i dischi fissi per il taglio a cubetti tipo D, sono da utilizzare solo in combinazione con i dischi di tipo E.	B 6 B 8 B 10 D 8X8 D 10X10 D 12X12 D 16X16 D 20X20	The fixed discs type B to cut in strips and the D type to obtain small cubes cut have to be used only in combination with type E disc.
Rastrelliera: utile per riporre in modo ordinato i dischi utilizzati.		Rack that is useful to properly place a set of different discs.

Sicurezze elettriche

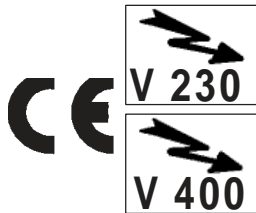
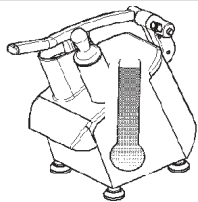
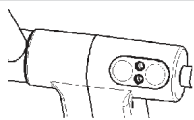
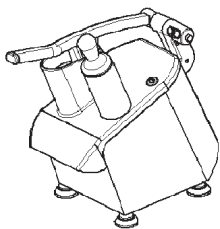
Le sicurezze ellettriche, sono realizzate in conformità alla norme **EN 60204** e alla **EN 1088:**
- Pulsantiera di avviamento e arresto.
- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della macchina, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Se viene aperto il coperchio, un dispositivo di sicurezza arresta la macchina, richiudendo il coperchio è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo di sicurezza che arresta la macchina se viene sollevato il pressore, la macchina si riavvia solo quando il pressore viene abbassato nella condizione di lavoro.
- Le macchine sono equipaggiate con dispositivo di protezione termica al motore. Se durante un uso particolarmente intenso il motore si arresta attendere 10-20 minuti (il tempo necessario per ridurre la temperatura del nucleo del motore).

ATTENZIONE

Quando la macchina non e' utilizzata :
- Assicurarsi che sia spenta
- Che lo stantufo sia nella propria sede.

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirle.

V 230

V 400

Electrical safety devices

The electrical safety devices in accordance with the **EN 60204** and the E**N 1088** standards are the following:
- Start and stop pushbuttons.
- Control circuit provided with electric servocontrol; in any case of blade clamping the machine must be re-started manually.
- If the cover is open, a safety device to stop the rotation of the machine, when the cover is closed the machine must be re-started manually.
- Safety device that stop the cutter when the pressure pad is lifted; the machine the re-start only when the pressure pad is lowered in the working position. This machine is fitted with a motor thermic safety device. If the motor stops after a long use wait 10-20 minutes (the time necessary to reduce the motor temperature).

WARNING

When the machine is not used:
- Make sure that it is off
- Re-position the feed stick in the feed hopper.

Do not remove the labels placed on the machine and replace them if damaged.

Anomalie e Soluzioni

L'apparecchio non si avvia verificare che:
- La macchina sia collegata alla rete elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica e la presa di corrente sia giuste.
- Il coperchio sia chiuso
- La leva-pressore sia posizionata all'interno della tramoggia.

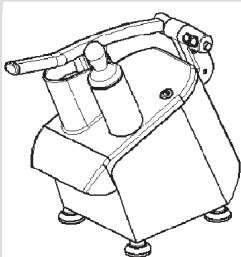
Rumore anormale:

Fermare l'apparecchio
Verificare il corretto posizionamento del disco, della griglia e dell'espulsore.
Smontare, pulire se necessario e rimettere in funzione.
Se il rumore persiste e l'apparecchio manca potenza, verificare che:
Il motore trifase non funzioni a due sole fasi.
La cinghia di trasmissione non sia usurata o da ritensionare.

Inceppamento di un disco di taglio:
- Scollegare l'apparecchio
- Posare il palmo della mano sull'esplulsore e bloccare la rotazione.
- Con l'altra mano, prendere il disco dalla parte esterna lungo la scanalatura per le dita e dare un colpo secco in senso antiorario.
- Sollevarlo facendo un movimento di rotazione alternata in un senso e nell'altro.

THE MACHINE WILL NOT START, CHECK THAT:
- The machine is plugged in.
- The electrical power supply to the socket is correct.
- The cover is closed.
- The feed arm is in the feed hopper.

ABNORMAL NOISES:
- Stop the machine.
- Check that the disc, grid and ejector are fitted correctly.
- Dismantle, clean if necessary and refit.
  If the noise continues and the machine lacks power check that:
  the three phase motor is not operating on tow phases.
  the belt is not worn or needs to be tensioned

BLOCKAGE OF A DISC:
- Unplug the machine,
- Place a hand flat on the ejector and block it so that cannot turn,
- With your other hand, hold the outside of the disc in the finger holes and turn sharply anticlockwise
- Lift it whilst turning backwards and forwards.

Fine Utilizzo

5 Vedere punto 1-4

6 Pulire gli elementi amovibili con acqua calda addizionata con detergenti - sgrassanti - disinfettanti compatibili con i materiali.

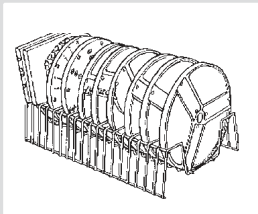
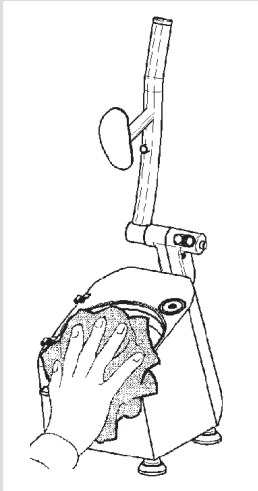
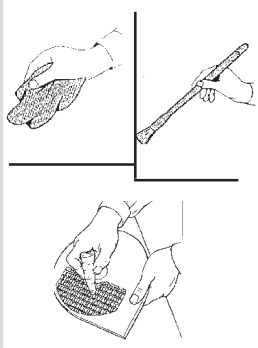
7 Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.
Consigli: Per le griglie MS premere i cubetti residui prigionieri con l'aiuto di una carota. Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero danneggiare le lame della griglia stessa.

8 Pulire la camera di taglio del corpo macchina con l'aiuto di una spugna umida e sciacquare.

9 Pulire la parte esterna del tagliaverdure con l'aiuto di una spugna umida e risciacquare con l'aiuto di una spugna adatta.

Nota: Non utilizzare detergenti abrasivi che raschiano le superfici, o prodotti a base di cloro che sbiadiscono l'alluminio.

10 Sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie delle parti in plastica. Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua a pressione

Sistemazione
11 Dopo la pulizia riporre accuratamente ogni accessorio di taglio nel suo portadischi.

After Use

5 Refer to 1-4

6 Clean the removable parts in hot water and detergent - degreaser - disinfectant compatible with the equipment.

7 Rinse in clean water and leave to dry.
Tip : For the MS grids, push any cubes that are stuck with a carrot. Do not use metallic objects.

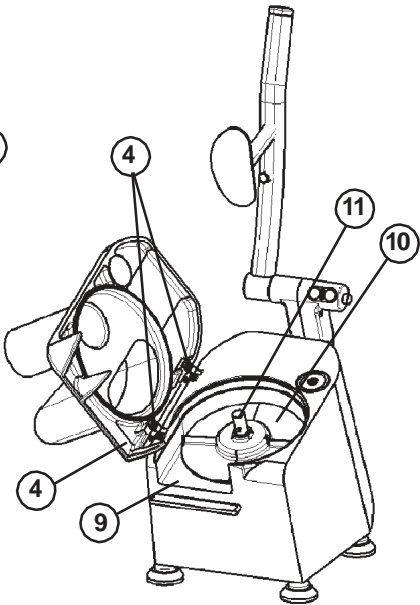
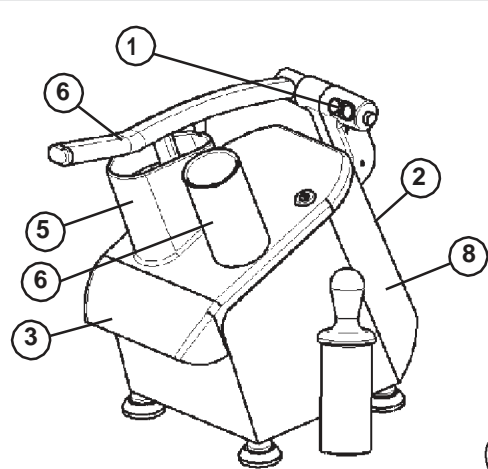
8 Clean the cutting chamber of the machine using a dampen sponge and then rinse thoroughly.

9 Clean the outer side of the machine using a dampen sponge and rinse with a suitable sponge.

Note: Do not use abrasive detergents which scratch the surfaces, or chlorine based products which dull the aluminium.

10 Do not clean the plastic parts in a dishwasher.
Do not clean the machine with a pressure cleaner.

Storage
11 After cleaning, carefully store all of the cutting equipment in the storage rack.

Definizione componenti

Definitions

1 Pulsantiera comandi
2 Basamento
3 Coperchio
4 Cerniera coperchio
5 Imbocco largo
6 Pressore
7 Imbocco tubolare
8 Pestello (amovibile)
9 Apertura d'evacuazione
10 Disco espulsore
11 Albero di trasmissione

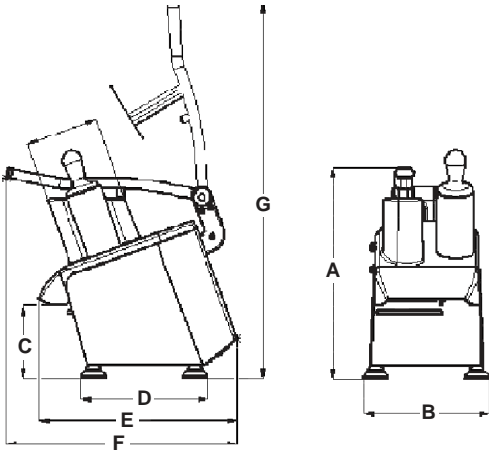
1 Switch pad
2 Casting base
3 Cover
4 Cover hinge
5 Large opening
6 Pressure pad
7 Tube inlet
8 Pusher (removable)
9 Evacuation opening
10 Ejection disc
11 Driving shaft

Caratteristiche tecniche

1. Dimensioni mm
2. Peso Kg
   - (a) senza imballo
   - (b) con imballo
3. Temperatura di utilizzo
4. Rumorosità dB
5. Grado di protezione

Technical data

1. Dimensions mm
2. Weight Kg
   - (a) without packaging
   - (b) with packaging
3. Range temperature
4. Acustic dB
5. Protection grade

		EXPERT 205
1	A	480
	B	250
	C	157
	D	275
	E	450
	F	520
	G	810
2	a	25
	b	28
3		+5 °C ÷ +40 °C
4		<70
5		55

Caratteristiche motore

Motors data

W	V	Hz			CL	
800	120	60	⊥	1~	B	S1
	230	50				
	400	50	Y	3~		

PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia fare molta attenzione: pericolo di infortunio.

Pulizia, igiene, sistemazione

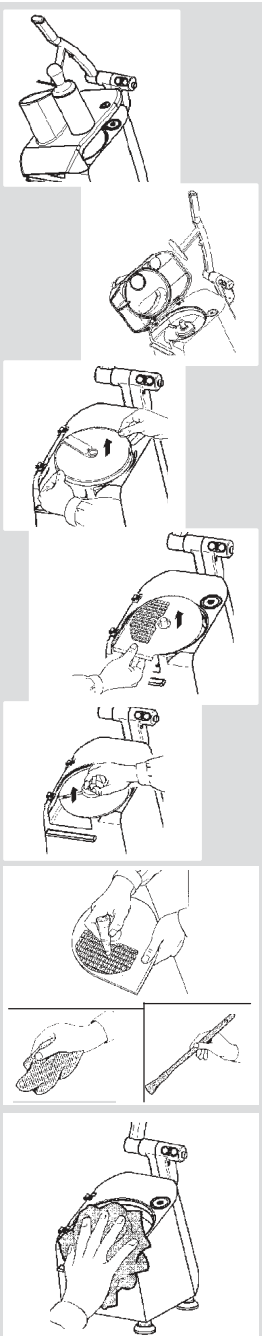
Prima di ogni intervento scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Tra Due Diverse Lavorazioni

1 Sollevare la leva-pressore ed aprire il coperchio, e se necessario smontarlo facendolo uscire dai cardini con una leggera pressione in senso contrario rispetto ai perni su cui il coperchio è incernierato.

2 Togliere gli accessori di taglio (disco, griglia, espulsore) ed il pestello.

3 Lavare gli accessori con acqua calda, sciacquare ed asciugare.

4 Pulire la camera di taglio del corpo macchina con l'aiuto di una spugna umida non abrasiva.

DANGER

Perform the cleaning operations with great care: danger of accident

Cleaning, hygiene and storage

Before dismantling the machine, disconnect from the power supply.

In Between Use

1 Lift pressure pad and open the cover and, if necessary, remove it by pulling it off its hinges. A light pressure in the opposite direction to the pins where it is hinged is enough.

2 Remove the cutting equipment (disc, grid, ejector) and the feed pusher.

3 Wash the equipment in hot water, rinse and dry.

4 Wash the cutting chamber using a clean, damp sponge.

Manutenzione

Prima di eseguire le operazione di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazione di manutenzione e pulizia.

Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione.

Ricambi

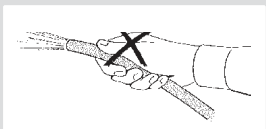
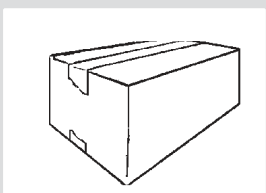
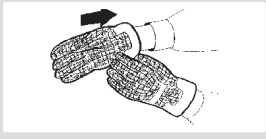
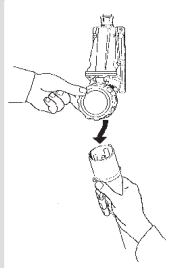
In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

Pulizia

Eseguire sempre la pulizia della macchina dopo lunghi periodi di inattività.
Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua.

ATTENZIONE
Non utilizzare getti d'acqua

Messa Fuori Servizio e Smaltimento

Il simbolo apposto sulla macchina indica il divieto di smaltimento con i rifiuti solidi urbani.
La **Direttiva Europea 2002/96/CE** classifica la macchina come **RAEE**, lo smaltimento deve avvenire a norma di legge.

Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply and the slice thickness control on zero.
All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

Check of the electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

Spare parts

In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

Cleaning

If you do not use the machine for long time, always carry out a deep cleaning of the machine before using it.
For the cleaning of all the open parts use a dampen cloth.

WARNING
Do not use water jet

Removal and disposal

The symbol affixed on the machine means that it must not be disposed with usual urban waste.
The **European 2002/96/EC Directive** classifies the machine as **WEEE**, which disposal must be effected according to law.

Installazione

Il tagliaverdure deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina **pag. 7.**
L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm .
Occorre verificare che non ci siano impedimenti e che sia facile caricare la merce **pag. 7.**

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente.
Seguire le indicazioni riportate nella **pag. 15.**

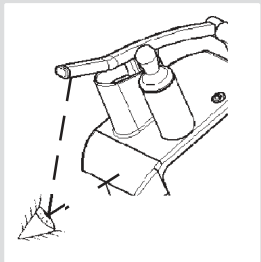
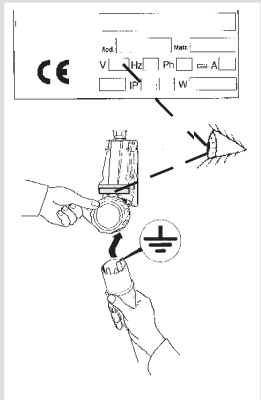
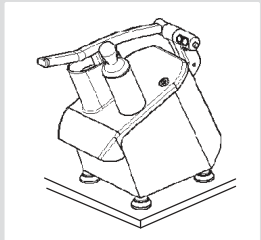
ATTENZIONE
Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.
Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

1 Collegare la macchina alla presa di corrente.

2 Controllare che il coperchio sia chiuso.

3 Controllare che il pressore sia abbassato.

Installation

The vegetables cutting machines must be mounted horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight **page 7.**
The suggested height of the working table is of about 800 mm.
It must be checked that the product to be cut can be easily loaded **page 7.**

Preliminary cleaning

Before connecting the plug clean off the protective oil from the machine.
Follow the instructions indicated in **page 15.**

WARNING
The working table must always be cleaned.

Electrical supply

The machine must be installed in the proximity of a mains socket.
Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.

1 Connect the plug.

2 Check that the cover is closed.

3 Check that the feed stick is in the feed hopper.

4 Premendo il pulsante verde la macchina si avvia (spia luminosa accesa)

5 Guardando dall'apertura di scarico, verificare che l'albero di trascinamento ruoti nella direzione indicata dalla freccia.

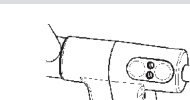
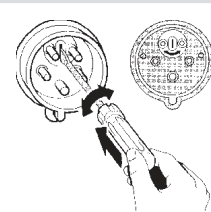
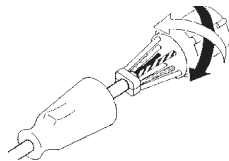
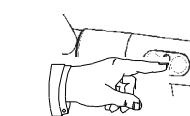
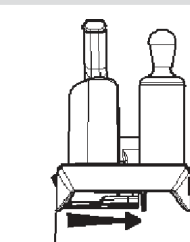
ATTENZIONE

Nel caso di macchina con motore trifase, quando la lama ruota in senso opposto a quello indicato dalla freccia, operare come segue:

a) Premendo il pulsante rosso si arresta la macchina

b) Togliere la spina ed invertire i fili di collegamanto come indicato in figura

Se la macchina è corredata di una spina con invertitore di fase incorporato, utilizzando un cacciavite, premere e ruotare di 180° per otttenere l'inversione automatica delle fasi.

Ricollegare la macchina alla presa di corrente, premere il pulsante verde, controllare la direzione di rotazione dell'albero di trascinamento, premere il pulsante rosso di arresto.

4 Press pushbutton vert to switch on the machine (the light signal is illuminated)

5 The blade must rotate in the direction indicated by the arrow.

WARNING

In the case of machine with three-phase motor follow these instructions when the blade rotates in the direction contrary to that indicated by the arrow:

a) The machine stops red by pressing pushbutton

b) Disconnect the plug and reverse the wires in the plug as indicated in figure

If the machine is fitted with a plug with self-contained phase inverter, use a screwdriver to press and rotate it throgh 180° in order to automatically swap the phases

Re-connect the plug.
Press pushbutton vert and check the rotation of the blade.
Press stop pushbutton red

Uso della tramoggia grande e della leva-pressore

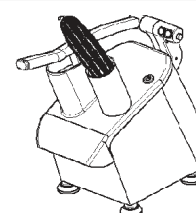
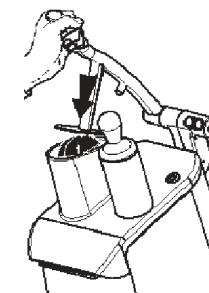
La Macchina non può funzionare se il coperchio non è bloccato.
- Colloccare lo stantufo nella sua sede per evitare che i prodotti salgano all'interno della tramoggia per verdure lunghe.
- Premere il pulsante verde di MARCIA
- Alzare con una mano la leva-pressore.
- All'uscita della leva-pressore dalla bocca della tramoggia, il motore si arresta immeditamente, permettendo di caricare i prodotti in tutta sicurezza.
- Alla discesa della leva, il tagliaverdure riparte automaticamente.

Per tagliare, affettare.
- In aiuto alla leva - pressore, accompagnare i prodotti nella tramoggia do sandonela pressione fino in fondo.
- Quindi sollevare la leva-pressore e iniziare un nuovo ciclo.
- Alla fine del lavoro, premere il pulsante rosso di STOP.

Nota: Dosare lo sforzo necessario sulla leva - pressore in funzione:
- del prodotto da lavorare (prodotto tenero = leggera pressione)
- dell'accessorio di taglio scelto (un disco grattugia richiede una pressione maggiore rispetto ad un disco fette)

Uso della piccola tramoggia e del pestello

- Lasciare la leva-pressore in posizione abbassata.
- Premere il pulsante di l'avviamento.
- Tenere il pestello con una mano e con l'altra inserire i prodotti.
- Premere i prodotti con l'aiuto del pestello e ricominciare un nuovo ciclo.
- Alla fine del lavoro premere il pulsante rosso di STOP,

ATTENZIONE
Non introdurre mai la mano o un corpo duro in una tramoggia quando la macchina e' in funzione.

Use of the large feed hopper and the feed arm

The Machine will only operate if the cover Is closed.
- Leave the feed pusher inside of the feed arm to prevent the products from coming back out.
- Press the START button vert.
- Lift up the feed arm with one hand.
- As soon as the feed arm is clear of the teed hop per, the motor stops immediately, thus allowing the products to be loaded in complete safety.
- When the feed arm Is lowered, the machine will start up again automatically.

To slice or shred
- Using the feed arm, insert the products into the feed hopper until it reactt8s its lover stop: by progressively applying pressure to the arm.
- Raise the feed arm and begin a new cycle.
- when the work has been completed, press the button red to STOP .

Note: The force applied te the feed arm depends on:
- the product being used (soft product less forte)
- the cutter chosen (a grater requires more effort than a slicing disc).

Use of the small feed hopper and the feed pusher

- Leave the feed arm in its lower position
- Press the button to start operation.
- Raise the feed pusher and insert the products with the other hand.
- Push the products using the feedpusher and start a new cycle.
- When the work has been completed, press button red to stop.

ATTENTION
Never insert your hand or a hard object in the feed hopper when the machine is in operation.

Scelta e funzionamento delle tramogge

Tramoggia grande con leva-pressore articolata.

A Taglio a fette - B Sfilacciatura - C Grattugia

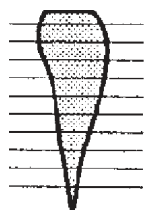
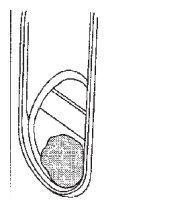
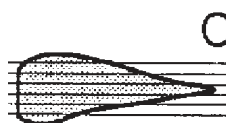
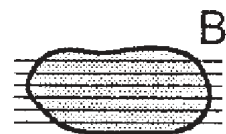
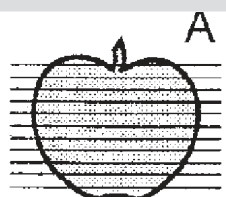
1 Passaggio di prodotti di grossa dimensione (max. 160x80 mm, corrispondente ad 1/4 di cavolo).

2 Il caricamento manuale si effettua introducendo i prodotti, uno alla volta o a manciate controllandone il buon posizionamento alfine di evitare tagli errati. Introdurre i prodotti “fragili” (pomodori, agrumi...) facendoli scendere delicatamente contro le pareti della tramoggia.

Tramoggia per verdure lunghe con pressore amovibile.

1 Per tagliare a fette i prodotti lunghi (carote, insalata belga, cetrioli, zucchine...) con diametro max. 52 mm.
Per il taglio a fette introdurre sempre i prodotti lunghi dalla estremità più sottile.

2 Il caricamento manuale si effettua introducendo verticalmente i prodotti nella tramoggia per verdure, uno alla volta o a mandate.

3 Consigli per evitare un taglio inclinato ed irregolare, introdurre verticalmente i prodotti lunghi con l’estremità più larga in alto, per evitare intasamenti tagliare le estremità più dure e legnose delle verdure.

Choice and Functions of the Feed Hoppers

The large feed hopper with and the feed arm

A Slicing - B Shredding - C Grating

1 Passage for large sized products (160 x 80 mm maximum, corresponding to 1/4 of a cabbage).

2 Manuel loading is carried out by inserting the products one at a time or in handfuls, taking care to position them correctly in order to avoid false cuts. Pack “fragile” products (tomatoes, citrus fruits) against the side.

The-small feed hopper with removable feed pusher

1 For slicing long products (carrots, chicory, cucumbers, leeks, etc.), the opening is dia. 52 mm maximum.
To slice, always insert long products tip first.

2 Manuel loading is carried out by inserting the products vertically into the small hopper one at a time or in handfuls.

3 Tips for avoiding angled and irregular cuts: place thin products in ‘head first”. blockages, cut off the ends of the vegetables.

Funzionamento e uso

Scelta degli accessori di taglio

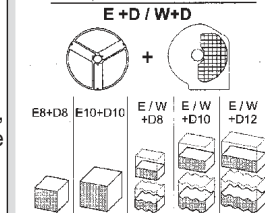
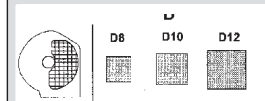
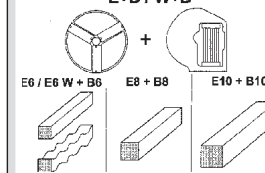
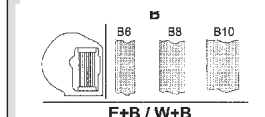
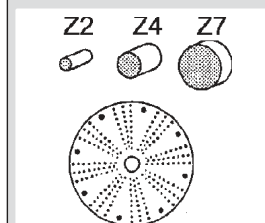
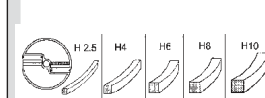
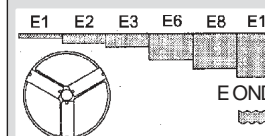
1 Dischi fette mod. E :
taglio fette da 1 a 10 mm.

2 Dischi fette mod. E OND :
taglio ondulato da 3 a 10 mm.
• Verdure: Patate, carote, bietole, rape, sedani, cavoli, funghi, cetrioli, zucchine, insalata belga, finocchi, cipolle, porro, ravanelli ....
• Frutta: Mandorle, banane, mele ....

3 Dischi per fiammiferi mod. H:
taglio a bastoncino da 2 a 10 mm.
• Patate a fiammifero, sedano carote, patate a bastoncino.

4 Dischi grattuggia mod. Z :
Z2 taglio fine, Z4 taglio medio, Z7 taglio molto grosso.
• Verdure: carote, patate a fiammifero, sedano, cavoli rossi, bietole, ravanelli,rafano.
• Formaggi: Groviera, mozzarella.
• Altri: noci, mandorle, pangrattato, cioccolato.

5 Griglie per listelli mod. B:
taglio da 6 a 10 mm di spessore in combinazione con un disco fette E e W dello stesso spessore.

6 Griglie per cubetti mod. D:
taglio a sezione quadrata da 8 a 20 mm in combinazione con un disco E e W per:
• cubetti o parallelepipedi: macedonie di verdura o frutta, giardiniere, minestroni, patate salate o al forno, minestre.

Funtioning and use

Choice of the Cutters

1 E slicing discs for straight cuts from 1 to 10 mm.

2 E OND slicing discs crinkle cut from 3 to 10mm for:
• Vegetables: potatoes, carrots, aubergines, beetraot, celery, cabbages, mushrooms, cucumbers, courgettes, chicary, fennel, onions, leeks, radishes ....
• Fruits: almonds, bananas, apples .....

3 H shredding discs for cutting into chips of 2 to 5 mm.
• straw potatoes, celery, carrots far matchstick potatoes

4 Z grating discs: Z2 fine Z4 medium Z7 extra erge
• Vegetables : carrots, <doorstep> potatoes, grated celery, red cabbages, beetroots, harseradishes, ròsti.
• Cheeses:gruyère, mozzarella.
• Other : almands, breadcrumbs, chacolate, etc.

5 B chip grids for cuts from 6 to 10 mm in thickness when used with a 0/0W disc af the same thickness.

6 D Dicing grids : for square section cuts af 8 fa 20 mm when used with a 0/0W disc for:
• Cubes or diamonds: macedoines of vegetables or fruits, jardinières, minestranes, sauted or braised potatoes, stews.

Utilizzo degli accessori di taglio

La machina è fornita con l'espulsore montato sull'albero di trasmissione. Sollevare la leva-pressore ed aprire il coperchio fino al suo punto d'appoggio, onde poter togliere l'espulsore.

Prima di iniziare un lavoro controllare sempre lo stato di manutenzione della camera di taglio, dell'albero di trasmissione, dell'espulsore, del disco di taglio e della griglia.

ATTENZIONE
Non si possono utilizzare dischi taglio maggiori di 10 mm (EN 1678 § 5.1.1.1.3.1).

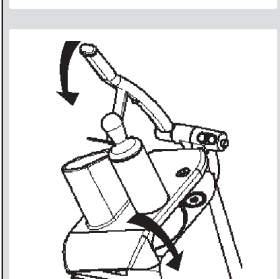
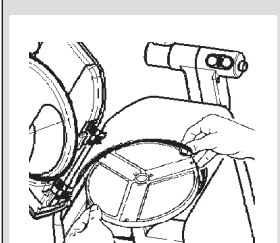
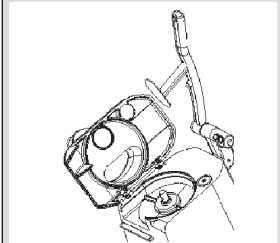
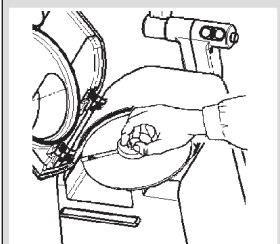
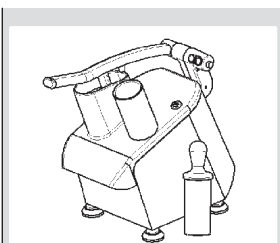
Per affettare, grattuggiare, sfilacciare

1 Montare l'espulsore sul basamento dell'albero di trasmissione.

2 Inserire il disco di taglio scelto.

3 Ruotare il disco di taglio in senso orario fino a che l'innesto a baionetta si insersca correttamente nella spina di traino. La parte terminale dell'albero di trasmissione sarà così a filo con il disco di taglio.

4 Per togliere il disco di taglio, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo utilizzando le scanalature per le dita situate sul bordo del disco stesso. Se resta bloccato vedere **pag. 15.**

5 Richiudere il coperchio, abbassare la leva-pressore.

Use of the Cutters

The machine is supplied with the ejector fitted to the drive spindle. Open the cover lock and lift the cover fully in order to remove the ejector.

Before starting work, always check the cleanliness of the cutting chamber, the drive spindle, the ejector, the cutting disc and the grid.

ATTENTION
Do not use slicing discs over 10 mm (EN 1678 § 5.1.1.1.3.1).

For slicing, shredding and grating

1 Fit the ejector onto the flat of the drive spindle.

2 Fit the disc required (slicing, shredding or grating).

3 Turn the disc in a clockwise direction to insert the bayonet fitting, then continue in the same direction until it reaches the pin.

4 To remove the disc, turn it in the opposite direction and lift it using the finger holes at the edges of the disc. If it does not come free, refer to **page 15.**

5 Close the cover, lower the pressure pad.

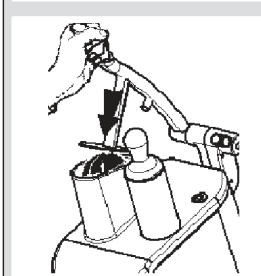
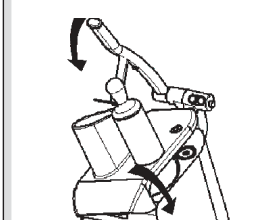
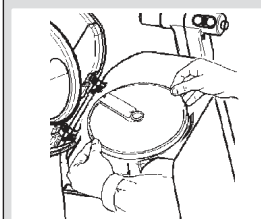
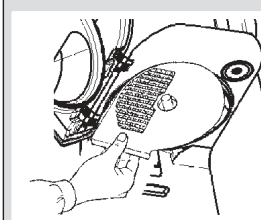
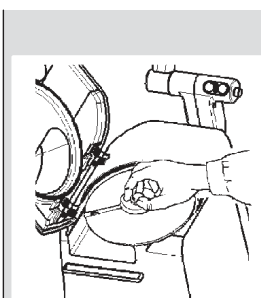
Per tagliare listelli e cubetti

1 Montare l'espulsore

2 Posizionare la griglia scelta nel suo alloggiamento,verificando che i punti dove appoggia la griglia stessa siano puliti. La parte superiore della griglia dovrà essere leggermente al di sotto del bordo superiore del corpo macchina.

3 Inserire successivamente il disco di taglio e chiudere il coperchio e abbassare la leva-pressore.

4 Consigli per tagliare prodotti di differente durezza con una griglia tipo D: tagliare prima i prodotti tenerti, poichè questi non riuscirebbero a spingere a spingere i cubetti dei prodotti più duri attraverso la griglia.

Attenzione
Sollevando la leva pressore dell'imbocco di alimentazione largo, la macchina si arresta, caricare il prodotto, abbassare la leva pressore, automaticamente la macchina si ravvia.

For cutting into chips or cubes

1 Fit the ejector .

2 Fit the grid into its housing and check that it is seated correctly (seating area is clean). The upper face of the grid must be slightly below the top of the machine body.

3 Then put in the chosen disc, close the cover, lower the pressure pad.

4 Tips far using an D grid to cut products of differing hardnesses: begin with the softer products, as they cannot be used to push harder products that are already in the grid.

Attention
On lifting the pressure pad lever of the large opening for feeding the machine stops.
You load then the product, lower the pressure pad lever and the cutter then re-start itself.